BLACK&DECKER® Home

# iBLEND™

## 5-Speed blender

## Licuadora de 5 Velocidades

## Mélangeur à 5 Vitesses

**Register your product online at www.prodprotect.com/applica, for a chance to WIN $100,000!**

**Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica y tendrá la oportunidad de GANAR $100,000!**

**Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica et courez la chance de GAGNER 100 000 $!**

**USA/Canada** **1-800-231-9786**
**Mexico** **01-800-714-2503**

www.applicaconsumerproductsinc.com

**Accessories/Parts (USA/Canada)**
**Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)**
**Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)**
**1-800-738-0245**

**Model**
**Modelo**
**Modèle**

❑ **BLP5600GM**

**Please Read and Save this Use and Care Book**
**Por favor lea este instructivo antes de usar el producto**
**Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation**

## TABLE OF CONTENTS


| | Pages |
|---|---|
| IMPORTANT SAFEGUARDS | 2 |
| INTRODUCTION | 3 |
| GETTING FAMILIAR WITH YOUR APPLIANCE | 4 |
| FEATURES | 4 |
| HOW TO USE | 5 |
| GETTING STARTED | 5 |
| BLENDER JAR ASSEMBLY | 5 |
| READY TO USE | 5 |
| SPECIAL FEATURES | 6 |
| BLENDING TIPS AND TECHNIQUES | 7 |
| RECIPES | 9 |
| CARE AND CLEANING | 12 |
| TROUBLE SHOOTING | 13 |




# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord, or plug in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- ❑ Avoid contacting moving parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let the plug or cord hang over the edge of table or counter.
- ❑ Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- ❑ Blades are sharp. Handle carefully.
- ❑ To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
- ❑ Always operate blender with cover in place.
- ❑ When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**POLARIZED PLUG (120V Models Only)**
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

**ELECTRICAL CORD**
The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

**TAMPER-RESISTANT SCREW**
**Warning :** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

**Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.**

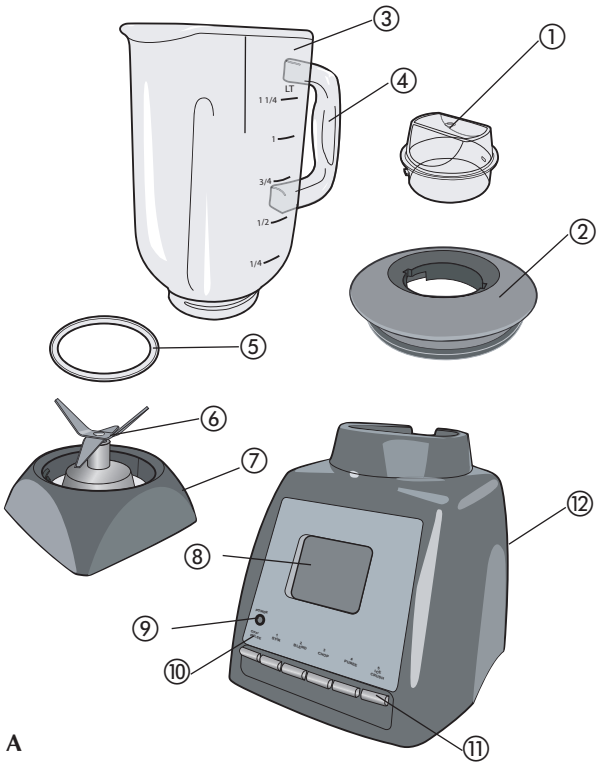
**This symbol is placed next to information that requires your special attention.**

# WELCOME

Thank you for choosing the new Black & Decker® iBlend™ blender. Your new blender will let you prepare from delicious frozen drinks to savory chunky salsas, vinaigrettes and more-all at the touch of a button. Just add the ingredients, choose from five preset functions you can monitor on easy-to-read backlit display, and watch the powerful motor take over and do the rest.



**GETTING FAMILIAR WITH YOUR APPLIANCE**




A

- † 1. Lid cap (Part#BLP5600-02)
- † 2. Lid (Part# BLP5600-01)
- † 3. Jar (Part# BLP5600-03)
- 4. Handle
- † 5. Gasket (Part# BLP5600-04)
- † 6. Blade assembly (Part# BLP5600-05)
- † 7. Jar base (Part# BLP5600-06)
- 8. LCD display
- 9. Power indicator light
- 10. OFF/PULSE button
- 11. Speed buttons
- 12. Power base

**† Consumer replaceable/removable parts**

**Product may vary slightly from what is illustrated.**

**FEATURES**

**MOTION SPEED DISPLAY**

**ICE CRUSH**

**INTELLIGENT FUSE™**

**4 PLANE BLADES**

**DIE CAST ALU-MINUM BASE**

**POWERFUL MOTOR**

# How to Use

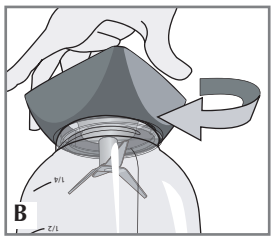
This unit is for household use only.

**GETTING STARTED**

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Wash all removable parts as instructed in Care and Cleaning section of this manual.

**BLENDER JAR ASSEMBLY (B)**

**CAUTION: Never place blade assembly on base unless assembled to jar.**


B

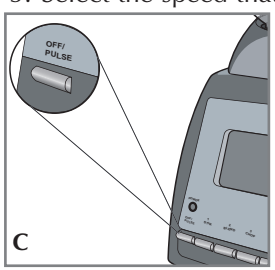
1. Turn blender jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Put the gasket on top of the blade assembly.
3. Place the blade assembly with gasket in bottom opening of the jar with blades down.
4. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight.
5. Turn assembled jar right side up.
6. Place lid with lid cap in place on blender jar.
7. Uncoil power cord from storage area under the base.
8. Place jar on power base. Blender is now ready for use.

**READY TO USE**

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into standard electrical outlet.

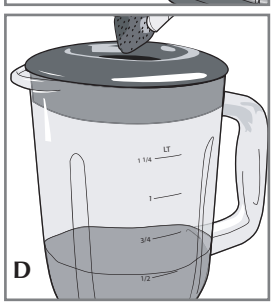
**NOTE:** When in use do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice, cheese, nuts and coffee beans, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. Select the speed that best suits your desired task.



C

6. For blending tasks such as grinding coffee beans or nuts, or when blending thick mixtures, use the PULSE button for several seconds; then release **(C)**. Releasing the PULSE button automatically turns the blender off.



D

7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running, and drop ingredients through the opening **(D)**.

**NOTE: DO NOT REMOVE THE LID WHILE THE BLENDER IS RUNNING.**

8. When finished, press the OFF/PULSE button.
9. To remove the jar, grasp the handle and lift up.
10. Remove the lid to pour.
11. Always unplug the appliance when not in use.

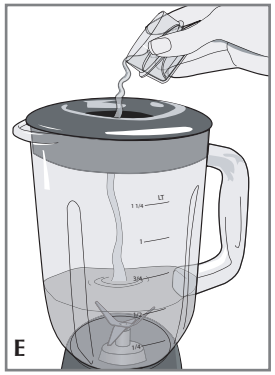
**SPECIAL FEATURES**

This blender has an Intelligent Fuse™ system designed to protect the motor from overheating. If appliance is used on PULSE for more than 2 minutes the blue light will flash and the blender will shut off. Unplug the appliance and wait 30 seconds. Plug in the appliance and restart the blending.

If appliance is being overloaded the blue light will turn off and the blender will shut off. Unplug the appliance and wait 3 minutes. Plug in the appliance and restart the blending.

## BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than _-inch for use in the blender.




- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the OFF/PULSE button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
- **Appliance should always have cover in place when in use.**
- **Do not place blender jar on base when motor is running.**
- The lid cap holds 1/3 cup liquid and can be used when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor **(E)**.
- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans make sure blender jar is completely dry.
- When using a PULSE function use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use pulse for more than 2 minutes.
- Use the PULSE button when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.

- When blending hot ingredients always open the lid cap and replace it ajar with the opened side away from you **(F)**. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use speed 1. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time.
- **DO NOT place any of the following in the blender:**
  - Large pieces of frozen foods
  - Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
  - Bones
  - Hard salami, pepperoni
  - Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blender jar.)
- **Tasks not recommended for the blender:**
  - Whipping cream
  - Beating egg whites
  - Mixing dough
  - Mashing potatoes
  - Grinding meats
  - Extracting juice from fruits and vegetables

### SELECTING A SPEED

| | |
|---|---|
| **Stir "1"** | Reconstituting frozen juices and drink mixes<br>Preparing salad dressings<br>Puddings<br>Pureeing hot liquids |
| **Blend "2"** | Blending pancake and waffle batter or mixes<br>Beating eggs for omelets and custards<br>Making cookie and bread crumbs |
| **Chop "3"** | Coarse to fine chopping of nuts<br>Grinding hard cheeses<br>Grinding coffee beans |
| **Puree "4"** | Baby foods - fruits and vegetables<br>Protein drinks<br>Frozen drinks; smoothies<br>Grinding spices |
| **Ice Crush** | For greater control this function operates<br>As a PULSE function |

# RECIPES

**CRAN - PINEAPPLE COLADA**

1½ cups cran-apple juice

1 cup fresh pineapple chunks

2/3 cup frozen piná colada drink mix

1 ripe banana, cut into pieces

2 cups ice cubes

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each to blend ingredients and begin crushing ice. Using speed "4" blend until smooth and creamy, about 25 seconds. Serve immediately. Makes about 3½ cups

**PEAR BERRY DELIGHT**

1½ cups pear nectar

1 cup pineapple/passion fruit sorbet

2 cups fresh strawberries

2 cups ice cubes

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each to blend ingredients and begin crushing ice. Using speed " 4 " blend until smooth and well blended, about 30 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 3 cups.

**TROPICAL BREEZE SMOOTHIE**

2 cups prepared lemonade

1 cup banana nectar

1 cup mango sorbet

2 cups ice cubes

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each to blend ingredients and begin crushing ice. Using speed " 4" blend until smooth and well blended, about 30 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 5 cups.



**BREAKFAST IN A GLASS**

1 cup milk

1/2 cup plain yogurt

1/2 cup creamy peanut butter

1 banana, cut into pieces

1/4 cup wheat germ

1/4 cup peanuts

1 tbsp. honey

2 cups ice cubes.

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each to blend ingredients and begin crushing ice. Using speed " 4" blend until smooth and well blended, about 30 seconds. Turn blender off and serve immediately. Makes about 4 cups.

**MANGO PINEAPPLE SALSA**

1 small red pepper, seeded and cut into 3/4 inch chunks

1/2 small purple onion, cut in 1/2-inch pieces

2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered

3 large cloves garlic

Juice of 1 lime

1½ cups fresh pineapple, cubed

2 medium golden mangoes, cubed

1/2 cup fresh cilantro leaves

In blender container, combine pepper, onion, jalapenos and garlic. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each; to chop ingredients. Add remaining ingredients and pulse several times until vegetables are chopped and mixture is blended.

Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4 cups.

**BALSAMIC TOMATO VINAIGRETTE**

1 small purple onion, cut in 3/4-inch pieces

2 large cloves garlic

1 small tomato, cut in 3/4-inch pieces

3 tbsp. Balsamic vinegar

1/4 tsp. salt

1/4 tsp. black pepper

2/3 cup olive oil

In blender container, combine pepper, garlic and tomato. Place cover on jar. Pulse several times for about 5 seconds, each to chop ingredients. Add vinegar, salt and pepper. Replace cover on jar. Remove lid cap. With blender running add oil through opening in a slow, steady stream until mixture is completely blended. Cover and refrigerate until ready to serve.
Use as dressing for crisp green salad or to marinate cooked vegetables such as asparagus or broccoli.
Makes about 1¼ cups.

**PEA AND POTATO BISQUE**

1 small onion, chopped
2 medium cloves garlic, minced
2 tbsp. butter or margarine
4 cups chicken broth or stock
2 cups cubed peeled potatoes
1/2 tsp. ground ginger
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. black pepper
1½ cups frozen peas
1/4 cup loosely packed parsley leaves
1/2 cup heavy cream

In medium saucepan, cook onion and garlic in butter over medium heat until tender. Add chicken broth, potatoes ginger, salt and pepper. Bring to boil. Cover and simmer 8 minutes. Add peas and parsley; continue cooking until potatoes are tender. Remove from heat and let stand at least 5 minutes.

Spoon about 2½ cups soup mixture into blender jar. Cover and remove lid cap; replace it ajar with open side facing away. Cover lid with cloth. Blend on speed "1" until creamy and smooth. Pour into measuring cup. Repeat with remaining mixture until all is pureed. Return soup to saucepan; stir in cream. Heat, stirring; do not allow bisque to boil.

Serve with a dollop of sour cream, if desired. Garnish with additional chopped parsley. Makes about 6½ cups.



# Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

**CLEANING**

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the jar by the handle off the power base.
3. Remove jar base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the gasket and the blade assembly.

**Caution: Blades are sharp, handle carefully.**

5. Remove lid and lid cap.
6. Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

**Helpful Tip:**

- For quick clean-up, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap to the blender jar.
- Cover and blend on STIR for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

**Important:**

- **Do not place the jar parts in boiling liquids.**
- **Do not immerse the base in liquid. Wipe the unit base with a damp cloth and dry thoroughly.**
- **Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.**

**Note:** If liquids spill onto the power base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

# TROUBLE SHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|---|---|---|
| Jar bottom does not come off of jar | A vacuum has been formed | Place the jar on the blender and turn counter clockwise until jar is released from the bottom |
| Liquid is leaking from bottom of jar | Gasket is either missing or not in place correctly | Check that jar is assembled correctly |
| Appliance does not turn on | Appliance is not plugged in | Check that appliance is plugged into a working outlet |
| Mixture in blender does not seem to be blending | Not enough liquid in mixture being blended or too much ice | Turn the blender off and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse the mixture to aid in the blending process |
| Herbs or bread are sticking to sides of blender and not getting chopped | Blender jar, food to be chopped and blade are not dry | Always make sure that the jar, the blade and the food to be chopped are dry |
| Jar separates from bottom when being removed from blender. Liquid spills onto counter | Jar was twisted when being removed from base of blender | When removing jar from blender base, simply lift up; do not twist |



# ÍNDICE


| | Páginas |
|---|---|
| MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD | 15 |
| INTRODUCCIÓN | 16 |
| CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO | 17 |
| CARACTERÍSTICAS | 17 |
| COMO USAR | 18 |
| PASOS PRELIMINARES | 18 |
| MONTAJE DE LA JARRA | 18 |
| LISTA PARA USAR | 18 |
| DISPOSITIVO ESPECIAL | 19 |
| CONSEJOS Y TÉCNICAS DE LICUADO | 20 |
| RECETAS | 22 |
| CUIDADO Y LIMPIEZA | 25 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS | 26 |

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
- ❑ Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- ❑ Evite el contacto con las piezas móviles.
- ❑ No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- ❑ Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
- ❑ No se debe introducir las manos ni los utensilios adentro de la jarra, a fin de evitar el riesgo de serias lesiones a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador siempre que la licuadora no esté en funcionamiento.
- ❑ Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
- ❑ A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
- ❑ Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
- ❑ Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa.
- ❑ Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



**ENCHUFE POLARIZADO**
**(Solamente en los modelos de 120V)**
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

**CABLE ELÉCTRICO**
El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

**TORNILLO DE SEGURIDAD**
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

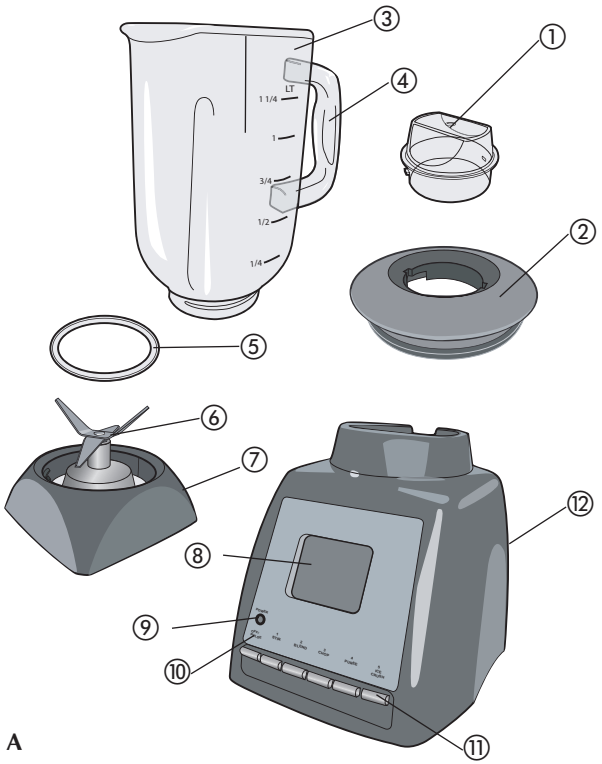
**Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o en América Latina por el centro de servicio autorizado.**

**Este símbolo se encuentra junto a información que requiere atención especial.**

## BIENVENIDO

Gracias por escoger la licuadora iBlend™ Black & Decker®.
Su nueva licuadora le permite preparar desde exquisitas bebidas congeladas hasta ricas salsas, vinagretas y más; todo al toque de un botón. Solamente agregue los ingredientes, escoja entre cinco funciones preajustadas que usted puede supervisar a través de la pantalla digital, y observe como el potente motor se encarga de lo demás.

## CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO




A

**† 1. Tapón (Parte No. BLP5600-02)**
**† 2. Tapa (Parte No. BLP5600-01)**
**† 3. Jarra (Parte No. BLP5600-03)**
**4. Asa**
**† 5. Junta (Parte No. BLP5600-04)**
**† 6. Montaje de las cuchillas (Parte No. BLP5600-05)**
**† 7. Base de la jarra (Parte No. BLP5600-06)**
**8. Pantalla VCL**
**9. Luz indicadora de funcionamiento**
**10. Botón de apagado/impulso**
**11. Botones de velocidades**
**12. Base**

**† Reemplazable por el consumidor/removible**

**Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.**

## CARACTERÍSTICAS

**PANTALLA DE LA VELOCIDAD DE MOVIMIENTO**

**TRITURACIÓN DE HIELO**

**FUSIBLE INTELLIGENT FUSE™**

**CUCHILLAS DE 4 PLANOS**

**BASE DE ALUMINIO FUNDIDO**

**MOTOR POTENTE**



# Como usar

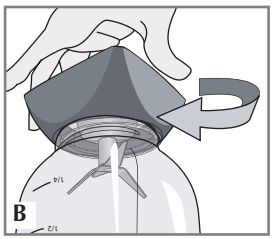
Este producto es para uso doméstico solamente.

**PASOS PRELIMINARES**

- Retire el material de empaque y toda calcomanía del producto.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de Cuidado y limpieza de este manual.

**MONTAJE DE LA JARRA (B)**

**PRECAUCIÓN: Nunca coloque las cuchillas en la base almenos que esten**



B

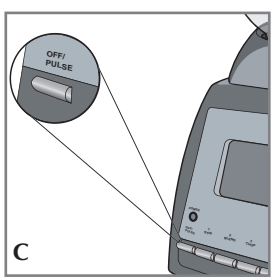
1. Invierta la jarra de la licuadora sobre una superficie plana, en el mostrador o superficie de trabajo.
2. Coloque la junta en cima del montaje de las cuchillas.
3. Coloque el montaje de las cuchillas, con la junta en la abertura inferior y las cuchillas orientadas hacia abajo.
4. Coloque la base de la jarra en la jarra y gire hacia la derecha hasta apretar.
5. Una vez ensamblada, invierta la jarra en posición derecha.
6. Coloque la tapa sobre la jarra, con el tapón en su lugar.
7. Desenrolle el cable situado en el inferior de la base del aparato.
8. Coloque la jarra sobre la base de potencia. La licuadora está lista para usar.

**COMO USAR**

1. Asegúrese que el aparato esté en la posición de apagado (OFF).
2. Agregue los alimentos que desea licuar adentro de la jarra.
3. Coloque la tapa sobre la jarra y asegúrese que el tapón de la tapa esté en su lugar.
4. Enchufe el cable eléctrico a una toma de corriente.

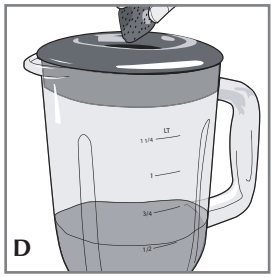
**NOTA:** Jamás desatienda la licuadora cuando esté en uso. Cuando use alimentos duros como hielo, queso, nueces y granos de café, mantenga una mano sobre la tapa para mantener la licuadora firme en su lugar.

5. Escoja la velocidad que mejor corresponda a la tarea de licuado.




C

6. Para moler café o nueces, o cuando se trate de mezclas pesadas, use el botón de pulsación (PULSE) por unos segundos y luego, suéltelo **(C)**. La licuadora se apaga automáticamente cuando uno suelta el botón de pulsación.


D

7. Abra el tapón de la tapa para añadir ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento, y deje caer los ingredientes a través de a abertura **(D)**.

**NOTA: NO RETIRE LA TAPA MIENTRAS LA LICUADORA ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.**

8. Cuando termine, presione el botón OFF/PULSE.
9. Para retirar la jarra, sujete el mango y levante para arriba.
10. Retire la tapa para verter.
11. Siempre desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

**DISPOSITIVO ESPECIAL**

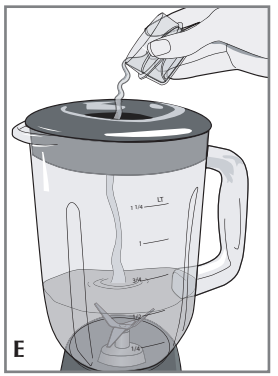
Esta licuadora cuenta con un fusible, "Intelligent Fuse™" diseñado para proteger el motor contra sobrecalentamiento. Si la función de pulsación del aparato es usada por más de 2 minutos, aparece una luz azul y la licuadora se apaga. Desconecte el aparato y espere 30 segundos. Conecte la licuadora nuevamente y continúe el ciclo de licuado.

Si la licuadora está sobrecargada de alimentos, la luz azul brilla y el aparato se apaga automáticamente. Desconecte el aparato y espere que se enfríe por 3 minutos antes de licuar nuevamente.

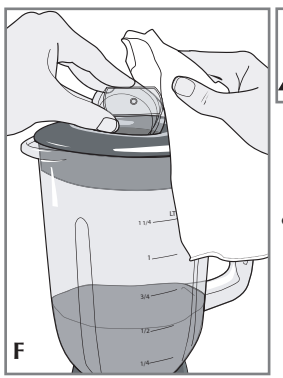


**CONSEJOS Y TÉCNICAS DE LICUADO**

- Corte los alimentos en pedazos no mayores de _-pulgadas antes de introducirlos a la licuadora.
- Cuando los ingredientes salpiquen en los bordes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón OFF/PULSE para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula plástica para raspar los lados de la jarra y distribuir los alimentos hacia el centro de las aspas. Coloque la tapa nuevamente y continúe licuando.


E

- **El aparato siempre debe tener la tapa bien colocada cuando está en funcionamiento.**
- **No cloque la jarra de la licuadora sobre la base cuando el motor esté en operación.**
- El tapón de la tapa equivale a 1/3 de taza líquida y puede ser usado para agregar ingredientes líquidos, como jugo, leche, crema y licor **(E)**.
- Antes de preparar migajas de pan, picar nueces o moler café, asegúrese que la jarra esté bien seca.
- Cuando use la función de pulsación, hágalo en intervalos cortos. Espere que las cuchillas dejen de girar. No use la pulsación por más de 2 minutos.
- Use el botón de pulsación cuando prepare bebidas que incluyen cubos de hielo; esto ayuda a producir una textura más suave.
- Es provecho iniciar el ciclo de licuado a la velocidad más baja y después aumentar l velocidad, si es necesario.


F

- Cuando uno licua ingredientes calientes, siempre se debe abrir el tapón de la tapa y dejarlo entreabierto, con la parte abierta, alejada de uno **(F)**. Cierre la tapa con un paño para evitar salpicaduras y solamente utilice la velocidad 1. No licue más de 2½ a 3 tazas a la vez.
- **NO INTRODUZCA NINGUNO DE LOS SIGUIENTES EN LA LICUADORA:**

  Trozos grandes de alimentos congelados
  Alimentos duros como los nabos crudos, camotes ni papas
  Huesos
  Salami duro ni pepperoni
  Líquidos hirviendo (dejar enfriar 5 minutos antes de licuarlos.)
- **Tareas no recomendadas para la licuadora:**

  Batir crema
  Batir claras de huevo a punto de nieve
  Amasar
  Deshacer papas
  Moler carnes
  Extraer jugo de frutas y vegetales

**COMO ESCOGER LAS VELOCIDADES**

| | | |
|---|---|---|
| **Revolver "1"** | | Reconstitución de jugos congelados y mezclas para bebidas<br>Preparación de aderezos para ensaladas<br>Budines<br>Deshacer líquidos calientes |
| **Mezclar "2"** | | Revolver mezcla para gofres y panqueques<br>Batir huevos para tortillas de huevo o natillas<br>Migar pan o galletas |
| **Picar "3"** | | Picar nueces con textura fina o gruesa<br>Moler queso duro<br>Moler granos de café |
| **Deshacer "4"** | | Alimentos para bebé, frutas y vegetales<br>Bebidas proteínicas<br>Bebidas de fruta congelada<br>Moler especias |
| **Triturar hielo** | | Para mayor control, esta función se maneja como pulsación |



# RECETAS

## COLADA DE ARÁNDANO AGRIO Y PIÑA

1½ tazas de jugo de arándano agrio y manzana

1 taza de pedazos de piña

2/3 taza mezcla congelada para piña colda

1 banana madura, cortada en pedazod

2 tazas cubos de hielo

Combine en la licuadora todos los ingredientes, siguiendo el orden de la lista. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para mezclar los ingredientes y comenzar a triturar el hielo. Licue a la velocidad 4 por 25 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde 3½ tazas

## DELICIA DE PERA Y BAYAS

1½ tazas néctar de pera

1 taza sorbete de piña/fruta de la pasión

2 tazas fresas frescas

2 tazas cubos de hielo

Combine en la licuadora todos los ingredientes, siguiendo el orden de la lista. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para mezclar los ingredientes y comenzar a triturar el hielo. Licue a la velocidad 4 por 30 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde 3 tazas

## BRISA TROPICAL

2 tazas limonada preparada

1 taza néctar de banana

1 taza sorbete de mango

2 tazas de hielo

Combine en la licuadora todos los ingredientes, siguiendo el orden de la lista. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para mezclar los ingredientes y comenzar a triturar el hielo. Licue a la velocidad 4 por 30 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde 5 tazas

## DESAYUNO EN UN VASO

1 taza leche

1/2 taza yogurt sencillo

1/2 taza mantequilla de maní cremosa

1 banana, cortada en pedazos

1/4 taza germen de trigo

1/4 taza de cacahuetes

1 cdta miel

2 tazas cubos de hielo

Combine en la licuadora todos los ingredientes, siguiendo el orden de la lista. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para mezclar los ingredientes y comenzar a triturar el hielo. Licue a la velocidad 4 por 30 segundos hasta que la mezcla resulte cremosa. Apague la licuadora y sirva de inmediato. Rinde 4 tazas

**SALSA DE MANGO Y PIÑA**

1 pimiento rojo pequeño, sin semilla y cortado en pedazos de 3/4 pulgada

1/2 cebolla morada, cortada en trozos de 1/2 pulgada

2 a 3 chiles jalapeños medianos, sin semilla y cuarteados

3 dientes de ajo grande

Jugo de 1 lima

1½ tazas de piña fresca cortada

2 mangos medianos, cortados

1/2 taza hoja de cilantro fresco

Combine en la licuadora el pimiento, jalapeños y ajo. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para picar los ingredientes. Agregue los demás ingredientes hasta que la mezcla quede bien licuada. Apague la licuadora y refrigere hasta listo para servir.

Servir con sopa de tortilla.

Rinde 4 tazas

**VINAGRETA BALSÁMICA DE TOMATE**

1 cebolla pequeña morada, cortada en pedazos de 3/4 pulg.

2 dientes de ajo, grande

1 tomate pequeño cortado en pedazos de 3/4 pulg.

3 cdta vinagre balsámico

1/4 cdta sal

1/4 cdta pimienta negra

2/3 aceite de oliva

Combine en la licuadora el pimiento, ajo y tomate. Coloque la tapa sobre la jarra. Pulse varias veces, 5 segundos a la vez para picar los ingredientes. Agregue el vinagre, sal y pimienta. Cubra la jarra nuevamente. Con la licuadora aun encendida, agregue el aceite a través de la tapa hasta quedar bien mezclado.

Cubra y refrigere hasta estar listo para servir.

Use como aderezo para las ensaladas verdes frescas o para marinar vegetales cocidos como los espárragos y el bróculi.

Rinde aprox. 1¼ tazas



**SOPA DE GUISANTES Y PAPA**

1 cebolla pequeña, picada

2 dientes de ajo mediano, picados

2 cdtas mantequilla o margarina

4 tazas caldo de pollo

2 tazas de papa en cuadritos

1/2 cdtas jengibre en polvo

1/2 cdtas sal

1/4 cdtas pimienta negra

1½ tazas guisantes congelados

1/4 tazas perejil

1/2 tazas de crema

En una cacerola mediana, cocine la cebolla y el ajo a fuego medio hasta ablandar. Agregue el caldo de pollo, papas, jengibre, sal y pimienta. Lleve a un hervor. Cubra y cocine a fuego lento por 8 minutos. Agregue los guisantes y el perejil y deje cocinar hasta que se ablanden las papas. Retire del fuego y deje reposar por 5 minutos.

Con una cuchara, pase 2½ tazas de la mezcla de sopa a la licuadora. Cubra y retire el tapón; coloque el tapón entreabierto, con la parte destapada alejada del cuerpo. Cubra la tapa con una toalla y licue la mezcla en la velocidad, "1" hasta quedar suave y cremosa. Vierta en una taza de medir. Repita con la mezcla sobrante hasta deshacerse como puré. Regrese la sopa a la cacerola y agregue la crema. Revuelva la mezcla pero no la deje hervir.

Si desea, puede coronar con una cucharadita de crema agria y con el perejil picado sobrante. Rinde aprox. 6½ tazas.

# Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

**LIMPIEZA**

1. Antes de limpiar, apague y desconecte el aparato.
2. Levante la jarra por el mango para quitarla de la base.
3. Gire la base hacia la izquierda para aflojar y retirarla.
4. Retire la junta y el montaje de las cuchillas

**Advertencia: las cuchillas tienen filo, manéjelas con mucho cuidado.**

5. Retire la tapa y el tapón de la tapa.
6. Lave las piezas removibles a mano o en la máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la bandeja inferior de la máquina lavaplatos y las demás piezas en la bandeja superior solamente.

**Consejo práctico:**

- Para una limpieza rápida, agregue a la jarra 1 taza de agua caliente y una gota de líquido detergente.
- Cubra la jarra y agite el jabón en el ciclo, "STIR" por 30 segundos.
- Deseche el líquido y enjuague bien la jarra.

**Importante:**

- **No introduzca las piezas de la jarra en agua hirviendo.**
- **No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base del aparato con un paño humedecido y séquela bien.**
- **Remueva las manchas persistentes, frotando con un paño humedecido y un limpiador no abrasivo.**

**Nota:** Si cae líquido en la base de potencia, límpiela bien con un paño seco. No use almohadillas abrasivas ni limpiadores fuertes en las piezas ni en el acabado del producto.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA POSIBLE | SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| La base no se separa de la jarra. | Se ha producido un vacío. | Coloque la jarra sobre la licuadora y gírela hacia la izquierda hasta que se separe de su base. |
| La base de la jarra pierde líquido. | Le falta la junta o ésta no está debidamente colocada. | Verifique que la jarra esté armada correctamente. |
| El aparato no se enciende. | El aparato no está conectado. | Verifique que el aparato esté conectado a un enchufe que funciona. |
| La mezcla parece no licuarse | No hay suficiente líquido en la mezcla o hay demasiado hielo. | Apague la licuadora y vuelva a distribuir los alimentos con una espátula de goma. Agregue líquido a la mezcla y utilice la función de pulso para ayudar a que se licue. |
| Las hierbas o el pan quedan en las paredes de la jarra y no se pican. | La jarra, los alimentos y las cuchillas no están secos. | Asegúrese siempre de tque la jarra, las cuchillas y los alimentos que se van picar estén secos. |
| La jarra se separa de la base cuando se retira de la licuadora. El líquido se derrama sobre el mostrador | Se giró la jarra mientras se la retiraba de la base de la licuadora. | Al retirar la jarra de la base de la licuadora, álcela hacia arriba, no la gire. |

## TABLE DES MATIÈRES


**Pages**

MISES EN GARDE IMPORTANTES . . . . . .28

INTRODUCTION . . . . . .29

COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL . . . . .30

CARACTÉRISTIQUES . . . . . .30

UTILISATION . . . . . .31

POUR COMMENCER . . . . . .31

MONTAGE DU RÉCIPIENT . . . . . .31

MISE EN FONCTION . . . . . .31

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES . . . . . .32

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE . . . . . .33

RECETTES . . . . . .35

ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . . .38

DÉPANNAGE . . . . . .39




# IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- ❑ Lire toutes les directives.
- ❑ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- ❑ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- ❑ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas, avant d'enlever ou de remettre des accessoires, et avant de nettoyer l'appareil.
- ❑ Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- ❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région. On peut également composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- ❑ L'utilisation d'accessoires (y compris des récipients pour la mise en conserve) non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques de blessures.
- ❑ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ❑ Ne pas laisser pendre la fiche ni le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- ❑ Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages. On peut utiliser une spatule seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- ❑ Les lames sont tranchantes; il faut les manipuler avec soin.
- ❑ Ne jamais placer les lames sur le socle sans y fixer le récipient convenablement afin de réduire les risques de blessures.
- ❑ Toujours se servir de l'appareil avec le couvercle en place.
- ❑ Retirer le bouchon du couvercle pendant le mélange de liquides chauds (lorsque le couvercle comporte un bouchon).
- ❑ N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

# CONSERVER CES MESURES.

**FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)**
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

**CORDON ÉLECTRIQUE**
La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de d'au moins 15 ampères, (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

**VIS INDESSERRABLE**
**Avertissement :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés

**Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de sevice autorisé.**

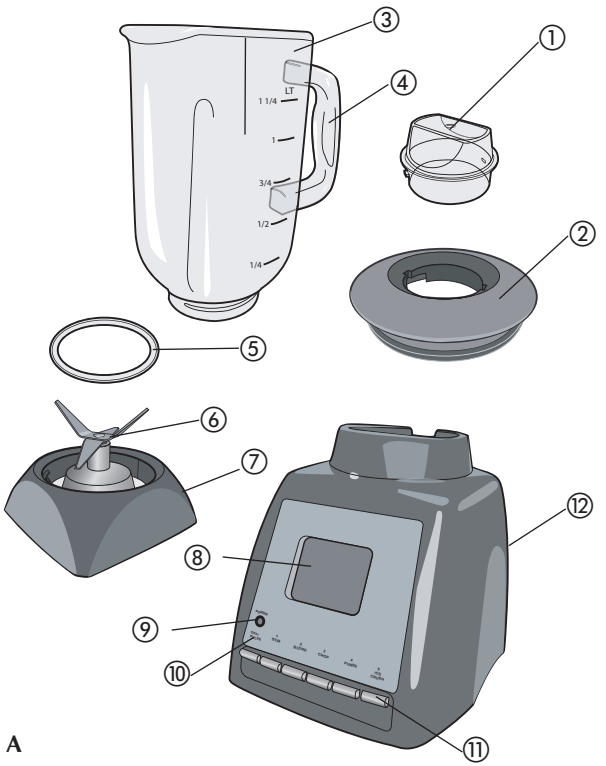
**Ce symbole signale des renseignements qui nécessitent une attention particulière.**

# BIENVENUE

Merci d'avoir choisi le nouveau mélangeur iBlend[MC] de Black & Decker[MD]. Votre nouveau mélangeur vous permettra de préparer de délicieuses boissons glacées, de savoureuses salsas avec gros morceaux, des vinaigrettes et plus encore - le tout à la simple pression d'un bouton! Vous n'avez qu'à ajouter les ingrédients, choisir l'une des cinq fonctions programmées, que vous pouvez facilement lire grâce à l'écran rétroéclairé, et laisser le puissant moteur prendre la relève et effectuer tout le travail.



## COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL




A

**† 1. Bouchon du couvercle (No. de pièce BLP5600-02)**
**† 2. Couvercle (No. de pièce BLP5600-01)**
**† 3. Récipient (No. de pièce BLP5600-03)**
**4. Poignée**
**† 5. Joint d'étanchéité (No. de pièce BLP5600-04)**
**† 6. Lames (No. de pièce BLP5600-05)**
**† 7. Base du récipient (No. de pièce BLP5600-06)**
**8. Écran ACL**
**9. Témoin lumineux**
**10. Bouton d'arrêt et à impulsion (OFF/PULSE)**
**11. Commandes de vitesse**
**12. Base d'alimentation**

**† Pièces remplaçables par le consommateur et amovibles**

**Le produit peut différer légèrement de celui illustré.**

## CARACTÉRISTIQUES

**AFFICHAGE DE LA VITESSE DE MOVEMENT**

**BROYEUR A GLACE**

**FUSIBLE INTELLIGENT FUSE™**

**4 LAMES PLANES**

**BASE EN ALUMINIUM MOULÉ**

**MOTEUR PUISSANT**

# Utilisation

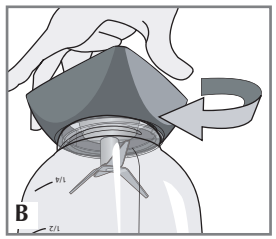
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

**POUR COMMENCER**

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section Entretien et nettoyage du présent guide.

**MONTAGE DU RÉCIPIENT (B)**

**ATTENTION: Ne jamais installer le socle sauf lorsque le récipient est en place.**



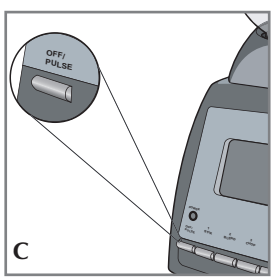

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute surface de travail.
2. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus de l'assemblage de lames.
3. Insérer l'assemblage de lames (avec le joint d'étanchéité) dans l'ouverture inférieure du récipient avec les lames tournées vers le bas.
4. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
5. Après le montage, retourner le récipient à l'endroit.
6. Mettre le couvercle et son bouchon en place sur le récipient du mélangeur.
7. Dérouler la fiche d'alimentation rangée sous la base d'alimentation.
8. Placer le récipient sur la base d'alimentation. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

**UTILISATION**

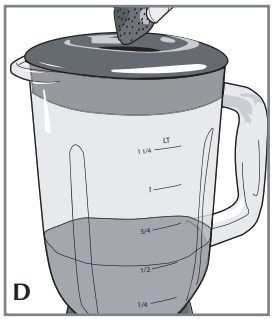
1. S'assurer que l'appareil est en position OFF (arrêt).
2. Mettre les aliments dans le récipient.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que le bouchon du couvercle est bien en place.
4. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant ordinaire.

**REMARQUE :** Ne pas laisser le mélangeur en marche sans surveillance. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace, du fromage, des noix et des grains de café, laisser une main sur le couvercle.

5. Choisir la vitesse qui convient le mieux aux tâches demandées.




6. Pour moudre des grains de café, broyer des noix ou mélanger des aliments durs ou épais, appuyer sur la touche PULSE pendant plusieurs secondes, puis relâcher **(C)**. Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque vous relâchez le bouton PULSE.




7. Pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne, retirer le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients par l'ouverture du couvercle **(D).**

**REMARQUE : NE PAS RETIRER LE COUVERCLE LORSQUE LE MÉLANGEUR FONCTIONNE.**

8. Une fois le travail terminé, appuyer sur le bouton OFF/PULSE.
9. Pour retirer le récipient, en saisir la poignée et soulever.
10. Retirer le couvercle pour vider le contenu du récipient.
11. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.

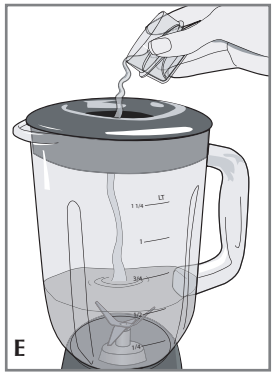
**CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES**

Le mélangeur est doté d'un système Intelligent FuseMC conçu pour protéger le moteur contre la surchauffe. Si l'appareil est utilisé en mode d'impulsion (PULSE) pendant plus de 2 minutes, la lumière bleue clignotera et le mélangeur arrêtera de fonctionner. Débrancher l'appareil et attendre 30 secondes. Rebrancher l'appareil et reprendre l'opération.

Si l'appareil est en surcharge, la lumière bleue s'éteint et le mélangeur arrête de fonctionner. Débrancher l'appareil et attendre 3 minutes. Rebrancher l'appareil et reprendre l'opération.

## CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE

- Couper les aliments en petits morceaux de 2 cm (3/4 po) et moins avant de les mettre dans le mélangeur.




- Lorsque des ingrédients ont éclaboussé les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur le bouton OFF/PULSE pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle et continuer l'opération.
- **Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.**
- **Ne pas déposer le récipient du mélangeur sur la base lorsque le moteur est en marche.**
- Le bouchon du couvercle peut contenir 75 ml (1/3 tasse) de liquide et peut servir à mesurer les ingrédients, comme les jus, le lait, la crème et les boissons **(E)**.
- Lorsque vous désirez émietter du pain, concasser des noix ou moudre des grains de café, s'assurer que le récipient du mélangeur est complètement sec.
- Utiliser la fonction PULSE pour de très courtes durées (petits coups). Attendre que les lames cessent de tourner entre chaque impulsion. Ne pas utiliser la fonction d'impulsion pendant plus de 2 minutes.
- Pour obtenir une texture plus onctueuse, utiliser le bouton PULSE en préparant des boissons comprenant des glaçons.
- Il est recommandé de commencer l'opération en basse vitesse puis d'augmenter par la suite, si nécessaire.

- Lorsque vous mélangez des ingrédients chauds, toujours entrouvrir le bouchon du couvercle avec l'ouverture du côté qui vous est opposé **(F)**. Étendre un linge sur le couvercle pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse « 1 ». Ne pas mélanger plus de 625 ml (2½ tasses) ou 750 ml (3 tasses) à la fois.
- **NE PAS mettre dans le mélangeur :**
  De gros morceaux d'aliments congelés
  Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues
  Des os
  Du salami et du pepperoni durs

Des liquides bouillants (laisser refroidir pendant 5 minutes avant de verser dans le récipient du mélangeur)

- **Utilisations non recommandées pour le mélangeur :**
  Fouetter de la crème
  Battre des blancs d'oeufs
  Pétrir de la pâte
  Réduire des pommes de terre en purée
  Broyer de la viande
  Extraire le jus des fruits et des légumes



## SÉLECTION DES VITESSES

| | |
|---|---|
| **Stir "1" (Remuer)** | Réhydratation des jus congelés et mélange des boissons<br>Préparation de vinaigrettes<br>Puddings<br>Réduction des liquides chauds en purée |
| **Blend "2" (Mélanger)** | Mélange de la pâte à crêpe et à gaufre ou autres préparations<br>Fouettement des oeufs pour omelettes et crème anglaise<br>Émiettement de biscuits et de chapelure |
| **Chop "3" (Hacher)** | Concassage de noix, grossièrement ou finement<br>Râpage de fromages à pâte dure<br>Mouture de grains de café |
| **Puree "4" (Purée)** | Aliments pour bébés - fruits et légumes<br>Boissons protéiques<br>Boissons congelées ou yogourts frappés<br>Broyage d'épices |
| **Ice Crush (Broyage de glace)** | Pour un meilleur contrôle, ce bouton fonctionne comme le bouton PULSE |

# RECETTES

### CANNEBERGE-ANANAS COLADA

1½ tasse (375 ml) de jus pomme-canneberge

1 tasse (250 ml) de morceaux d'ananas frais

2/3 tasse (165 ml) de mélange à boisson congelé piña colada

1 banane mûre, coupée en morceaux

2 tasses (500 ml) de glaçons

Dans le récipient du mélangeur, combiner tous les ingrédients dans l'ordre dans lequel ils apparaissent sur la liste d'ingrédients. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes, chaque fois pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « 4 » jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et crémeuse, soit environ 25 secondes. Servir immédiatement.

Donne environ 3½ tasses (875 ml).

### DÉLICE POIRE ET BAIES

1½ tasse (375 ml) de nectar de poire

1 tasse (250 ml) de sorbet ananas/fruits de la passion

2 tasses (500 ml) de fraises fraîches

2 tasses (500 ml) de glaçons

Dans le récipient du mélangeur, combiner tous les ingrédients dans l'ordre dans lequel ils apparaissent sur la liste d'ingrédients. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes, chaque fois pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « 4 » jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et uniforme, soit environ 30 secondes. Arrêter le mélangeur et servir immédiatement. Donne environ 3 tasses (750 ml).

### YOGOURT FRAPPÉ BRISE TROPICALE

2 tasses (500 ml) de limonade préparée

1 tasse (250 ml) de nectar de banane

1 tasse (250 ml) de sorbet à la mangue

2 tasses (500 ml) de glaçons

Dans le récipient du mélangeur, combiner tous les ingrédients dans l'ordre dans lequel ils apparaissent sur la liste d'ingrédients. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes, chaque fois pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « 4 » jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et uniforme, soit environ 30 secondes. Arrêter le mélangeur et servir immédiatement. Donne environ 5 tasses (1,3 l).



### DÉJEUNER DANS UN VERRE

1 tasse (250 ml) de lait

1/2 tasse (125 ml) de yogourt nature

1/2 tasse (125 ml) de beurre d'arachide crémeux

1 banane coupée en morceaux

1/4 tasse (65 ml) de germe de blé

1/4 tasse (65 ml) d'arachides

1 c. à table (15 ml) de miel

2 tasses (500 ml) de glaçons

Dans le récipient du mélangeur, combiner tous les ingrédients dans l'ordre dans lequel ils apparaissent sur la liste d'ingrédients. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes, chaque fois pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « 4 » jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et uniforme, soit environ 30 secondes. Arrêter le mélangeur et servir immédiatement. Donne environ 4 tasses (1 l).

### SALSA MANGUE ET ANANAS

1 petit poivron rouge, épépiné et coupé en morceaux de 3/4 po (2 cm)

1/2 petit oignon mauve, coupé en morceaux de 1/2 po (1 cm)

2 à 3 piments jalapeños moyens, épépinés et coupés en quartiers

3 grosses gousses d'ail

Jus de 1 lime

1½ tasse (375 ml) d'ananas frais, coupé en dés

2 mangues dorées moyennes, coupées en dés

1/2 tasse (125 ml) de feuilles de coriandre fraîches

Dans le récipient du mélangeur, combiner le poivron, l'oignon, les piments jalapeños et l'ail. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes, chaque fois pour hacher les ingrédients. Ajouter les ingrédients restants et appuyer plusieurs fois sur la touche d'impulsion, jusqu'à ce que les légumes soient hachés et que la préparation soit bien mélangée.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Servir avec des croustilles au maïs.

Donne environ 4 tasses (1 l).

### VINAIGRETTE BALSAMIQUE AUX TOMATES

1 petit oignon mauve, coupé en morceaux de 3/4 po (2 cm)

2 grosses gousses d'ail

1 petite tomate, coupée en morceaux de 3/4 po (2 cm)

3 c. à table (45 ml) de vinaigre balsamique

1/4 c. à thé (1 ml) de sel

1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir

2/3 tasse (165 ml) d'huile d'olive

Dans le récipient du mélangeur, combiner l'oignon, l'ail et la tomate. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion plusieurs fois pendant environ 5 secondes, chaque fois pour hacher les ingrédients. Ajouter le vinaigre, le sel et le poivre. Remettre le couvercle sur le récipient. Enlever le bouchon du couvercle. En laissant le mélangeur en marche, ajouter l'huile par l'ouverture en un mince filet régulier, jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Utiliser comme vinaigrette sur une salade verte fraîche ou comme marinade pour des légumes cuits, tels que des asperges ou du brocoli.

Donne environ 1¼ tasse (315 ml).

**BISQUE AUX POIS ET AUX POMMES DE TERRE**

1 petit oignon haché

2 moyennes gousses d'ail, émincées

2 c. à table (30 ml) de beurre ou de margarine

4 tasses (1 l) de bouillon ou de fond de poulet

2 tasses (500 ml) de pommes de terre pelées, coupées en dés

1/2 c. à thé (3 ml) de gingembre moulu

1/2 c. à thé (3 ml) de sel

1/4 c. à thé (1 ml) de poivre noir

1½ tasse (375 ml) de pois surgelés

1/4 tasse (65 ml) de feuilles de persil, légèrement compactées

1/2 tasse (125 ml) de crème riche en matière grasse

Dans une casserole de format moyen, faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le bouillon de poulet, les pommes de terre, le gingembre, le sel et le poivre. Amener à ébullition. Couvrir et laisser mijoter pendant 8 minutes. Ajouter les pois et le persil, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer du feu et laisser reposer pendant au moins 5 minutes.

Verser environ 2½ tasses (625 ml) du mélange à soupe dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle et retirer le bouchon du couvercle. Replacer le bouchon du couvercle en le laissant entrouvert avec l'ouverture du côté qui vous est opposé. Étendre un linge sur le couvercle. Mélanger à la vitesse « 1 » jusqu'à consistance crémeuse et onctueuse. Verser dans une tasse à mesurer. Répéter avec le reste du mélange jusqu'à ce que le tout soit en purée. Verser la soupe dans la casserole à nouveau, ajouter la crème en remuant. Réchauffer en remuant, ne pas laisser la bisque bouillir.

Au choix, servir avec une bonne cuillerée de crème sure. Garnir avec du persil haché. Donne environ 6½ tasses (1,6 l).



# Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

**NETTOYAGE**

1. Avant de nettoyer l'appareil, le mettre en position OFF (arrêt) et le débrancher.
2. Tenir le récipient par la poignée pour le soulever de la base d'alimentation.
3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se dévisse.
4. Retirer le joint d'étanchéité et l'assemblage des lames.

**Attention : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.**

5. Retirer le couvercle et le bouchon du couvercle.
6. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Le récipient doit être placé dans le panier inférieur et les autres pièces dans le panier supérieur seulement.

**Conseil pratique :**

- Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient du mélangeur une tasse d'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle liquide.
- Mettre le couvercle et mélanger à la vitesse STIR (remuer) pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer à fond.

**Important :**

- **Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.**
- **Ne pas plonger la base d'alimentation dans un liquide. Essuyer la base de l'appareil avec un chiffon humide et bien l'assécher.**
- **Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.**

**Remarque :** Lorsqu'un liquide se renverse dans la base d'alimentation, essuyer la base avec un chiffon humide et bien l'assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

# DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|---|---|---|
| La base du récipient ne s'enlève pas. | Il y a de la succion. | Placer le récipient sur la base d'alimentation et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la base du récipient se dégage. |
| Du liquide s'écoule à la base du récipient. | Le joint d'étanchéité est manquant ou mal placé. | Vérifier si le récipient est correctement assemblé. |
| L'appareil ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas branché. | Vérifier si l'appareil est branché dans une prise de courant fonctionnelle. |
| L'appareil ne semble pas mélanger le contenu du récipient. | Le mélange ne contient pas assez de liquide ou trop de glace. | Éteindre l'appareil et redistribuer le mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajouter du liquide et faire fonctionner l'appareil en mode d'impulsion afin de faciliter le mélange. |
| Des morceaux de pain ou de fines herbes restent collés sur les parois du récipient et ne sont pas mélangés avec le reste des ingrédients. | Le récipient, les ingrédients à mélanger et la lame ne sont pas secs. | Toujours s'assurer que le récipient, la lame et les ingrédients à mélanger sont secs. |
| Le récipient se détache de sa base lorsqu'il est retiré de la base d'alimentation du mélangeur. Du liquide se répand sur le comptoir. | Le récipient a été tourné au moment où il a été retiré de la base d'alimentation du mélangeur. | Soulever tout simplement le récipient pour le retirer de la base d'alimentation du mélangeur. Ne pas le faire tourner. |



# NOTES

# NOTES



**NEED HELP?**
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase. Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**One-Year Limited Warranty**
**(Applies only in the United States and Canada)**

**What does it cover?**
- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

**For how long?**
- One year after the date of original purchase.

**What will we do to help you?**
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

**How do you get service?**
- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

**What does your warranty not cover?**
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

**How does state law relate to this warranty?**
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

**¿NECESITA AYUDA?**
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA**
**(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)**

**¿Qué cubre la garantía?**
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

**¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

**¿Cómo se puede obtener servicio?**
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

**Esta garantía no cubre:**
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales



**BESOIN D'AIDE?**
Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de un an**
**(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**
**Quelle est la couverture?**
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

**Quelle est la durée?**
- Un an après l'achat original.

**Quelle aide offrons nous?**
- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

**Comment se prévaut-on du service?**
- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

**Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**
- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

**Quelles lois régissent la garantie?**
- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

**Póliza de Garantía**
**(Válida sólo para México)**

**Duración**

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

**¿Qué cubre esta garantía?**

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

**Requisitos para hacer válida la garantía**

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

**¿Donde hago válida la garantía?**

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

**Procedimiento para hacer válida la garantía**

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

**Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

**Nota:** Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.



Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx

**Argentina**
Servicio Técnico Central
Attendance
Atención al Cliente
Ave. Monroe 3351
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 0810-999-8999

**Chile**
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

**Colombia**
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

**Costa Rica**
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

**Ecuador**
Servicio Master Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y Los Alamos
Tel. ( 593 ) 2281-3882

**El Salvador**
Sedeblack
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

**Guatemala**
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

**Honduras**
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

**México**
Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2503
(55) 1106-1400

**Nicaragua**
ServiTotal
De semáforo de portezuelo 500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

**Panamá**
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard El Dorado
Panamá.
Tel. (507) 2360 236
(507) 2360 159

**Perú**
Servicio Técnico Central
Fast Service
Calle Jorge Muelle 121 San Borja
Lima Perú
Tel.( 0511) 2257391-2230221

**Puerto Rico**
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

**Republica Dominicana**
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

**Trinidad and Tobago**
A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

**Venezuela**
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market
Nivel Plaza Local 153,
Diagonal Hotel Melia.
Caracas
Tel. (582) 324 0969

**Sello del Distribuidor:**

**Fecha de compra:**

**Modelo:**

**Comercializado por:**
Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,
Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

**Servicio y Reparación**
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

**Servicio al Consumidor,**
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, É.-U.

**600 W 120 V~ 60 Hz**

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

**Importado por:**
**APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.**
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 1106-1400
**Del interior marque sin costo**
01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China
Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

2007/3-28-80E/S/F